

## **Junece šnicle**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**junecih šnicli
- malobrašna
- **nekoliko** cenovabelog luka
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- peršun

### **Priprema**

Šnicle istlupati tuckom sa obe.

Reati u dublji sud i premazati ih brašnom u pouljenu ciniju. Zatim sitno naseckati beli luk, staviti suvi biljni zacin i peršun. Reati tako premazane šnicle sve dok ih ima.

Zaliti vodom i dodati aleve paprike. Zapeci pod folijom.

### **Savet**